

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER YDERST VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.



Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.

Foran advarsler vedrørende sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:



FARE

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, forårsager alvorlige læsioner.



ADVARSEL

Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne forårsage alvorlige læsioner.

Alle advarsler vedrørende sikkerhed giver specifikke detaljer om den mulige risiko og angiver, hvordan man kan reducere risikoen for læsioner, skade og elektrisk stød som følge af forkert brug af apparatet. Overhold følgende anvisninger nøje:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Strømforsyningskablet skal udskiftes af en autoriseret elektriker. Henvend dig til autoriserede servicecentre.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes jævnfør stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke strømforsyningskablet ud for at afbryde strømforsyningen.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af fødevarer. Enhver anden brug frarådes (f.eks. opvarmning af rum). Producenter fralægger sig ethvert ansvar for upassende brug eller for forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet kan bruges af børn på over 8 år og personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller med manglende erfaring og viden, hvis disse personer er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er under opsyn.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.

- Efter endt tilberedning skal ovndøren åbnes forsigtigt, så den varme luft eller damp kommer ud gradvist, inden retten tages ud. Når ovndøren er lukket, føres den varme luft ud af åbningen over betjeningspanelet. Ventilationsåbningen må aldrig blokeres.
- Brug ovenhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Opvarm eller tilbered ikke mad i lukkede beholdere i apparatet. Det tryk, der udvikler sig inden i beholderen, kan medføre, at beholderen eksploderer, så apparatet beskadiges.
- Anvend aldrig beholdere af syntetisk materiale.
- Varme fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige fødevarer.
- Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer.
- Hvis du tilsætter spiritus (f.eks. rom, cognac, vin osv.) under tilberedningen, skal du huske på, at spiritus fordamper let ved høje temperaturer. Der kan gå ild i dampene, når de kommer i kontakt med det elektriske varmelegeme.
- Anvend ikke damprensere.
- Rør ikke ved ovnen under selvrensingsprogrammet. Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensingsprogrammet (kun for ovne med funktionen selvrens).
- Brug kun den temperaturføler, der anbefales til denne ovn.
- Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovndørens glasrude, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Før apparatet kasseres, skal netledningen skæres af.
- For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal du henvende dig til de lokale myndigheder, renovationselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

OPSTILLING

Kontrollér, at ovnen ikke er blevet beskadiget under transporten, og at ovndøren lukker korrekt. Kontakt forhandleren eller Service, hvis der er problemer. For at undgå beskadigelser anbefales det, at ovnen ikke fjernes fra underlaget af polystyrenskum, før den skal installeres.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

- Alle tilstødende køkkenelementer skal være varmebestandige (min. 90° C).
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før ovnen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- Der må ikke være adgang til ovenns nederste del efter opstillingen.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og ovenns øverste kant ikke spærres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til forsyningsspændingen i hjemmet. Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når døren er åben).

- Forsyningskablet (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) må udelukkende udskiftes af en servicetekniker/elinstallatør. Henvend dig til autoriserede servicecentre.

GENERELLE RÅD

Før ovnen tages i brug:

- Fjern papemballage, beskyttelsesfilm og klæbemærkater fra tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnen, og varm den op til 200° C i cirka en time, så lugten af beskyttelsesfedt og isoleringsmaterialer forsvinder.

Under brug:


- Anbring ikke tunge genstande på døren, da de kan beskadige døren.
- Hold ikke fast i døren, og hæng ikke genstande på håndtaget.
- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Emaljebelægningen kan blive beskadiget.
- Træk ikke gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Sørg for, at ledningerne på andre apparater ikke berører varme dele eller kommer i klemme i ovndøren.
- Ovnen må ikke udsættes for opløsningsmidler.

MILJØBESKYTTELSE

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♻️). Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
- Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at undgå potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.
- Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

- Ovnens skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften.
- Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedst.
- Sluk ovnen 10/15 minutter, før den indstillede tilberedningstid er gået. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING (CE)

- Denne ovn er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EØF.

FEJLFINDINGSOVERSIGT

Ovnen varmer ikke op:

- Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.
- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Døren er blokeret:

- Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
- **VIGTIGT:** Ovindøren kan ikke åbnes under en selvrens. Vent, til låsen udløses automatisk (se afsnittet "Rengøring af ovnen med funktionen selvrens").

Den elektroniske programmeringsfunktion fungerer ikke:

- Hvis der vises "F" på displayet efterfulgt af et tal, kontaktes Service. Meddel i ovenstående tilfælde, hvilket tal, der kommer efter bogstavet "F".

SERVICE

Før Service kontaktes:

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Ovntype og -model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen) er anbragt på højre kant af ovnrummet (synlig når døren er åben). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse
- Telefonnummer.

SERVICE



0000 000 00000

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, bedes du kontakte et **autoriseret servicecenter**, da dette er en garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation.

ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Ovnen skal være kold, når den rengøres.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

Ovnens yderside

VIGTIGT: Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter skulle komme i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Hvis ydersiden er meget snavset, skal den rengøres med en opløsning af vand og få dråber opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud.

Ovnens inderside

VIGTIGT: Brug ikke skuresvampe, metalsvampe eller skrabere, De kan med tiden ødelægge emaljerede overflader og ovnruden.

- Lad ovnen køle af efter hver brug, og rengør den, mens den stadig er lun, så ophobning af fastbrændte madrester undgås (f.eks. retter med et stort indhold af sukker).
- Brug udelukkende specielle ovnrensninger, og følg producentens anvisninger.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren. Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes (se VEDLIGEHOLDELSE).
- Det øverste grillelement (se VEDLIGEHOLDELSE) kan sænkes (afhængigt af model), så ovnloftet kan rengøres.

N.B.: Der kan forekomme kondens på indersiden af døren og på tætningen under lange tilberedninger af madvarer (f.eks. pizza, grøntsager osv.). Når ovnen er kølet af, skal kondensen tørres af med en klud eller en svamp.

Tilbehør:

- Vask altid tilbehøret med opvaskemiddel straks efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret er varmt.
- Madrester fjernes let med en børste eller svamp.

Rengøring af bagbeklædningen og de katalytiske sidepaneler (afhængigt af model):

VIGTIGT: Anvend ikke slibemidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, da den katalytiske overflade kan blive beskadiget, så den ikke længere er selvrensende.

- Varm den tomme ovn op til 200° C, og lad den stå på denne temperatur i ca. en time med varmluftsfunktionen
- Når ovnen er kølet af, fjernes eventuelle madrester med en fugtig svamp.

Rengøring af ovnen med funktionen selvrens (afhængigt af model):

ADVARSEL

- Rør ikke ved ovnen under selvrensningsprogrammet.
- Sørg for, at der ikke kommer børn i nærheden af ovnen under selvrensningsprogrammet.

Denne funktion brænder de fedtstænk, der forekommer i ovnen under tilberedningen, ved en temperatur på ca. 500° C. Ved denne høje temperatur bliver madrester til en let aske, der let kan tørres af med en fugtig klud, når ovnen er kold. Funktionen selvrens skal ikke aktiveres efter hver tilberedning, men kun når ovnen er meget snavset, eller når der dannes os og ubehagelige lugte under både forvarmning og tilberedning.

- Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensnings (pyrolysen).
- Før selvrens aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Apparatet er udstyret med 2 selvrensningsfunktioner:

1. Økonomisk program (HURTIG SELVRENS/ØKO): Bruger ca. 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er tilberedt kød mindst 2-3 gange i træk).
 2. Standardprogram (SELVRENS): Sørger for en effektiv rensning af en meget snavset ovn.
- Efter et vist antal tilberedninger og afhængigt af graden af snavs bliver der under alle omstændigheder vist en meddelelse på displayet, når det anbefales at foretage en selvrens.

N.B.: Under selvrensningsfunktionen er ovndøren blokeret. Døren kan ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

VEDLIGEHOELDELSE

⚠ ADVARSEL

- Brug beskyttelseshandsker.
- De angivne indgreb skal udføres, når ovnen er kold.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages vedligeholdelse.

FJERNELSE AF DØREN

Sådan fjernes ovndøren:

1. Luk ovndøren helt op.
2. Løft låsene på hængslerne, og skub dem fremad så langt som muligt (fig. 1).
3. Luk døren så meget som muligt (A), løft den (B) og drej den (C), til den frigøres (D) (fig. 2).

Genmontering af døren:

1. Sæt hængslerne på plads.
2. Luk ovndøren helt op.
3. Sænk de to låse.
4. Luk lågen.

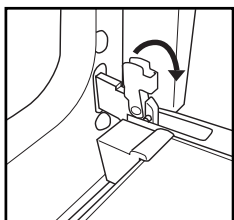


Fig. 1

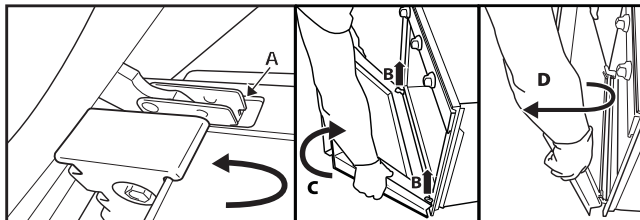


Fig. 2

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME (AFHÆNGIGT AF MODEL)

1. Fjern ovnribberne i siderne (fig. 3).
2. Træk varmelegemet lidt ud (fig. 4), og sænk det (fig. 5).
3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

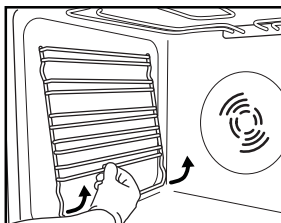


Fig. 3

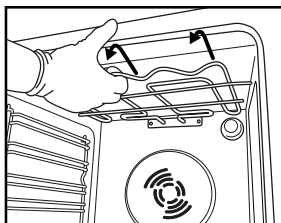


Fig. 4

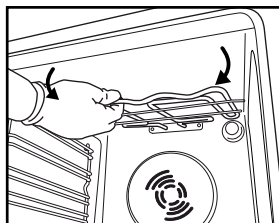


Fig. 5

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste pære (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af (fig. 6), skift pæren ud (se bemærkningen angående type), og skru lampeglasset på igen (fig. 7).
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Udskiftning af pæren i sidevæggen (afhængigt af model):

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern ovnribberne i siderne (afhængigt af model) (fig. 3).
3. Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker (fig. 7).
4. Skift pæren ud (se bemærkningen angående type) (fig. 8).
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk det imod ovenvæggen, indtil det klikker på plads (fig. 9).
6. Monter ovnribberne i siderne igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

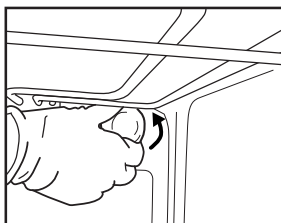


Fig. 6

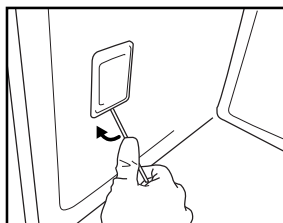


Fig. 7

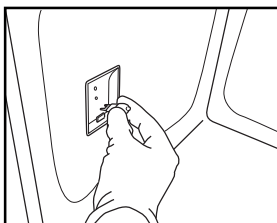


Fig. 8

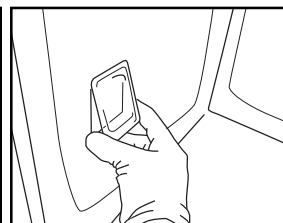


Fig. 9

N.B.:

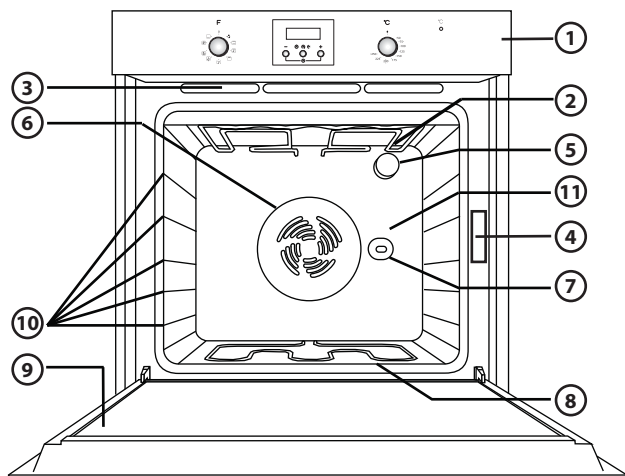
- Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300° C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300° C (afhængigt af modellen).
- Pæren i apparatet er specielt designet til elektriske apparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Pærerne kan købes hos Service.

VIGTIGT:

- **Halogenpærer må ikke håndteres med bare hænder, da de kan blive beskadiget af fingeraftryk.**
- **Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er sat på plads igen.**

VEJLEDNING I BRUG AF OVNEN

SE AFSNITTET OM INSTALLATION ANGÅENDE TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN



N.B.: Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen

1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Let
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Luge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

N.B.:

- Når ovnen er slukket efter endt tilberedning, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et stykke tid.

KOMPATIBELT TILBEHØR

(se de tekniske specifikationer vedrørende tilbehør, der leveres sammen med ovnen)

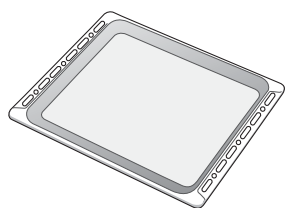


Fig. 1

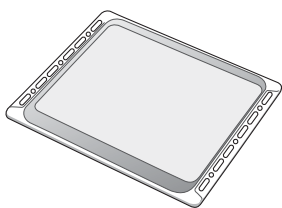


Fig. 2

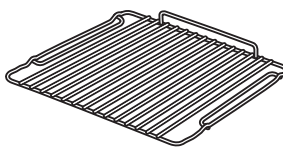


Fig. 3

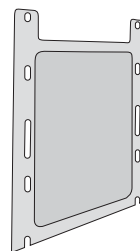


Fig. 4

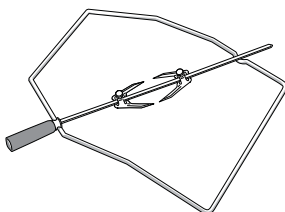


Fig. 5

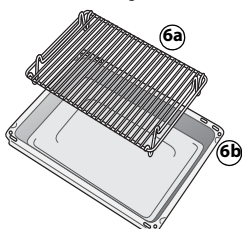


Fig. 6

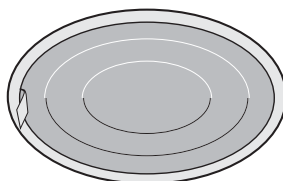


Fig. 7

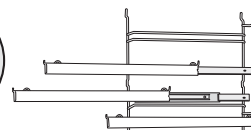


Fig. 8

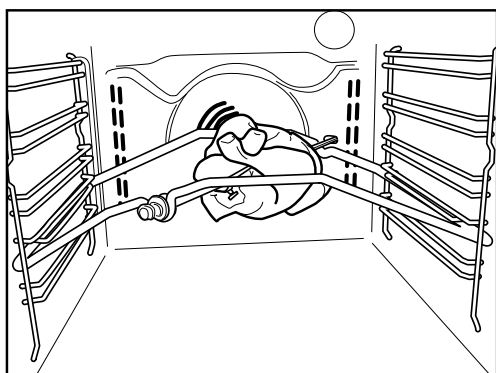


Fig. 9

Dryppebakke (fig. 1)

Til opsamling af fedt og maddeler, når den er anbragt under risten, eller som en plade, når der f.eks. tilberedes kød, kylling og fisk med eller uden grøntsager. Hæld lidt vand i bunden af dryppebakken, så fedtstænk og røg undgås.

Bageplade (fig. 2)

Til bagning af småkager, tærter, pizza.

Rist (fig. 3)

Til grilning af mad eller som en støtte for gryder, kageforme og andre beholdere til tilberedning af mad. Den kan anbringes på enhver af ovnens ledige ribber. Risten kan føres ind med krumningen vendt opad eller nedad.

Katalytiske sidepaneler (fig. 4)

Disse paneler har en speciel mikroporøs belægning, der absorberer fedtstænk. Det anbefales at udføre en selvrensning efter tilberedning af særlig fedtholdig mad (se RENGØRING).

Drejespid (fig. 5)

Brug drejespiden, som angivet i fig. 9. Se desuden afsnittet "Råd".

Grillpandesæt (fig. 6)

Sættet består af en rist (6a) og en emaljeret bradepande (6b). Tilbehøret skal placeres på risten (3) og anvendes sammen med funktionen Grill.

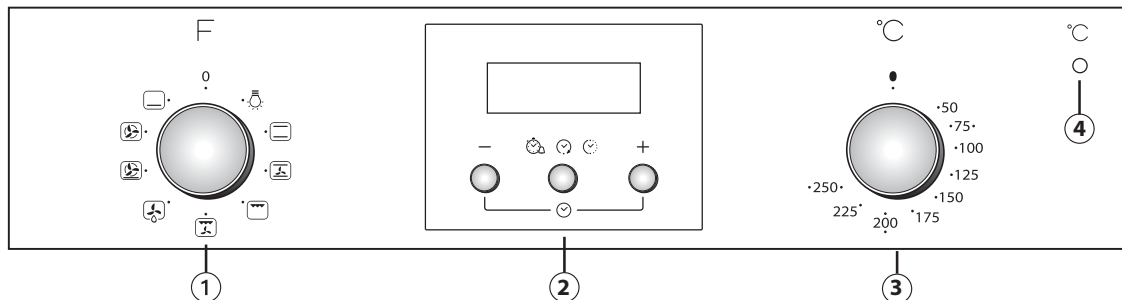
Fedtfiler (fig. 7)

Skal **kun** bruges ved tilberedning med meget fedtstof. Hænges på ovnrums bagsvæg, over for ventilatoren. Filteret kan rengøres i opvaskemaskine og anvendes sammen med varmluftfunktionen.

Glideskinner (fig. 8)

Gør det muligt at trække risterne og dryppebakkerne halvt ud under tilberedningen. Velegnede til alt tilbehøret, kan vaskes i opvaskemaskine.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



N.B.: Dit produkts udseende kan være lidt anderledes end vist på illustrationen

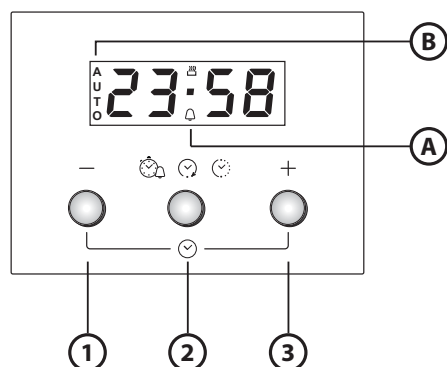
1. Vælgerknop
2. Elektronisk programmeringsfunktion
3. Termostatknop
4. Rød termostatkontrollampe

BRUG AF OVNE

- Drej vælgerknappen til den ønskede funktion. Ovnlyset tænder.
- Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

Drej knapperne tilbage på "0" efter endt tilberedning.

BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION



1. Tasten - : til at mindske værdien vist på displayet
2. Tasten : til valg af forskellige indstillinger:
 - a. Timer
 - b. Tilberedningstid
 - c. Indstilling af tidspunkt for endt tilberedning
3. Tasten + : til at øge værdien vist på displayet

- A.** Symbolet angiver, at timerfunktionen er aktiv
- B.** **AUTO**-symbolet bekræfter, at indstillingen er udført

Indstilling ved første brug

Indstilling af klokkeslættet og lydsignalets lyd.

Efter tilslutning af ovnen til strømforsyningen blinker **AUTO** og 0.00 på displayet. Indstilling af klokkeslættet: Tryk samtidigt på tasterne - og +: Prikken i midten blinker. Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -. Tryk på den midterste knap, når det ønskede klokkeslæt er valgt. Displayet viser "ton 1". Tryk på knappen - for at vælge den ønskede lyd. Tryk på den midterste knap, når den ønskede lyd er valgt. Gå frem som beskrevet herover for at ændre klokkeslættet.

Indstilling af timeren

Timeren indstilles ved at trykke i lang tid på den midterste knap, til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Indstil timeren med knappen + (den maksimale programmerbare værdi er 23 timer og 59 minutter). Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet, og klokke-symbolet forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet. For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap igen.











Programmering af tilberedningstiden

Når tilberedningsfunktionen og temperaturen er indstillet ved hjælp af knapperne, skal du trykke på den midterste knap: til displayet viser 0.00, og klokke-symbolet blinker. Tryk på den midterste knap igen: Displayet viser **dur** og 0.00 i rækkefølge, og **AUTO** blinker. Indstil tilberedningstiden med knapperne + og - (den maksimale programmerbare værdi er 10 timer). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise den resterende tilberedningstid og eventuelt ændre den skal du trykke på den midterste knap i 2 sekunder og derefter trykke på knappen endnu en gang. Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og **AUTO** blinker på displayet. Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet. Stil funktions- og temperaturknappen på nul, og tryk på den midterste knap for at afslutte tilberedningen.

















Udskydelse af tidspunktet for endt tilberedningen

Tryk på den midterste knap, når du har valgt tilberedningstiden: Displayet viser **End**, og tidspunktet for endt tilberedelse og **AUTO** blinker i rækkefølge. Tryk på knappen + for at vise det ønskede tidspunkt for endt tilberedning (tilberedningen kan udskydes med maksimalt 23 timer og 59 minutter). Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, symbolet slukker, og **AUTO** forbliver tændt for at bekræfte indstillingen. For at vise tidspunktet for endt tilberedning og eventuelt ændre det skal du trykke på den midterste knap og derefter trykke på knappen igen to gange. Når nedtællingen er færdig, tænder symbolet , og ovnen fortsætter med den valgte tilberedningsfunktion.



TABEL MED FUNKTIONSBESKRIVELSER

| FUNKTIONSKNAP | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | SLUKNING | Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen. |
|  | OVNLYS | Til tænding/slukning af ovnlyset. |
|  | OVER-/UNDERVARME | Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen. |
|  | VARMLUFTSBAGNING | Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen. |
|  | GRILL | Til grilning af bøffer, grillspyd, medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovndøren være lukket. |
|  | TURBOGRILL | Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovndøren skal holdes lukket under tilberedningen. |
|  | OPTØNING | Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud. |
|  | UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING | Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ. |
|  | UNDER. TERMOVARMLUFT | Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først. |
|  | UNDERVARME | Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også bruges til langtidstilberedning af f.eks. grøntsags- og kødragout. I dette tilfælde skal 2. ribbe bruges. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. |

TILBEREDNINGSTABEL

| Opskrift | Funktion | Forop- varmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Forbere- delsestid: (min.) | Tilbehør |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|----------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Kager med hævemiddel |  | Ja | 2 | 150-175 | 35-90 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-3 | 150-170 | 30-90 | Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| Oste- og æbletærter, strudel |  | Ja | 2 | 150-190 | 30-85 | Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-3 | 150-190 | 35-90 | Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |
| Småkager |  | Ja | 2 | 160-175 | 20-45 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-3 | 150-175 | 20-45 | Ribbe 3: Rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Vandbakkelse |  | Ja | 2 | 175-200 | 30-40 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-3 | 170-190 | 35-45 | Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Marengs |  | Ja | 2 | 100 | 110-150 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-3 | 100 | 130-150 | Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Brød/pizza/focciaboller |  | Ja | 2 | 190-250 | 12-50 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Ribbe 1: Bradepande på rist Ribbe 3: Dryppebakke/bageplade |
| Frossen pizza |  | Ja | 2 | 250 | 10-15 | Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade eller rist |
| |  | Ja | 1-3 | 250 | 10-20 | Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Grøntsagstærter, quiche |  | Ja | 2 | 175-200 | 40-50 | Tærteform på rist |
| |  | Ja | 1-3 | 175-190 | 55-65 | Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist |

| Opskrift | Funktion | Foropvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Forberedelsestid: (min.) | Tilbehør |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vol-au-vent/butterdejssnitter |  | Ja | 2 | 175-200 | 20-30 | Dryppebakke/bageplade |
| |  | Ja | 1-3 | 175-200 | 25-45 | Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade |
| Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer |  | Ja | 2 | 200 | 45-55 | Bradepande på rist |
| Lam/kalv/okse/svin 1 kg |  | Ja | 2 | 200 | 80-110 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Kylling/kanin/and 1 kg |  | Ja | 2 | 200 | 50-100 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Kalkun/gås 3 kg |  | Ja | 1/2 | 200 | 80-130 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fisk i fad (filet, hel) |  | Ja | 2 | 175-200 | 40-60 | Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer) |  | Ja | 2 | 175-200 | 50-60 | Bradepande på rist |
| Toast |  | Ja | 4 | 200 | 2-5 | Rist |
| Fiskekoteletter/-fileter |  | Ja | 4 | 200 | 20-30 | Ribbe 4: Rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 3: Dryppebakke med vand |
| Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf |  | Ja | 4 | 200 | 30-40 | Ribbe 4: Rist (vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 3: Dryppebakke med vand |
| Stegt kylling 1-1,3 kg |  | - | 2 | 200 | 55-70 | Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke med vand |
| Stegt kylling 1-1,3 kg |  | - | 2 | 200 | 60-80 | Ribbe 2: Drejespid |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke med vand |
| Oksesteg - rød 1 kg |  | - | 2 | 200 | 35-45 | Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Lammekølle/skank |  | - | 2 | 200 | 60-90 | Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Ovnstegte kartofler |  | - | 2 | 200 | 45-55 | Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når 2/3 af tilberedningstiden er gået) |
| Grøntsagsgratin |  | - | 2 | 200 | 20-30 | Bradepande på rist |
| Lasagne og kød |  | Ja | 1-3 | 200 | 50-100 | Ribbe 3: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |

| Opskrift | Funktion | Foropvarmning | Ribbe (fra bunden) | Temp. (° C) | Forberedelsestid: (min.) | Tilbehør |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Kød og kartofler |  | Ja | 1-3 | 200 | 45-100 | Ribbe 3: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |
| Fisk og grøntsager |  | Ja | 1-3 | 175 | 30-50 | Ribbe 3: Bradepande på rist |
| | | | | | | Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist |

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes). Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

N.B.: Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

N.B.: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

RÅD

Sådan læses tilberedningstabellen

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

Dessert

- Tilbered desserter med over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedning på flere ribber skal varmlufffunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.
- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

Drejespid (kun i nogle modeller)

Denne tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når 2/3 af tilberedningstiden er gået.

Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævningen af 1 kg dej varer ca. 1 time.